



# IL Santuccio

## CORSO PER SOMMELIER SECONDO - LIVELLO

### ***ANALISI REGIONALE DEI VINI***

*La Scheda di Degustazione, strumento indispensabile per le prove di assaggio e di degustazione – Analisi Organolettica*

*Presentazione delle regioni. Principali zone vitivinicole, vitigni e vini.*

*Descrizione caratteristiche climatiche e morfologiche. D.O.C. e D.O.C.G*

*Degustazione guidata di 5 o 6 vini ogni sera*

***Sede del Corso: Circolo del Tennis Viale del Visarno 1***

***1^ Lezione (Lunedì 24 Gennaio 2022 Ore 20.45)***

**Ripasso dei concetti basilari della Degustazione**

**La Scheda di degustazione**

La Liguria, bianchi dal sapore di mare e la cenerentola Valle d'Aosta

***2^ Lezione (Lunedì 31 Gennaio Ore 21.00)***

Il Sud: la Calabria, tra tradizione ed innovazione;

il grande miracolo della Sicilia; la Sardegna, bianchi profumati e rossi di corpo

***3^ Lezione (Lunedì 7 Febbraio Ore 21.00)***

Il Nord Est: il Veneto tra Valpolicella e Soave; l'Alto Adige ed il Trentino delle cantine sociali; il Friuli, grandi bianchi ai confini d'Italia.

***4^ Lezione (Lunedì 14 Febbraio Ore 21.00)***

La Lombardia con le sue bollicine ed i potenti rossi della Valtellina e l'Emilia Romagna: non solo Lambrusco.

***5^ Lezione (Lunedì 21 Febbraio Ore 21.00)***

Il Centro: l'Abruzzo tra Trebbiano e Montepulciano, i bianchi del Lazio e la piccola ma significativa Umbria.

***6^ Lezione (Lunedì 28 Febbraio Ore 21.00)***

Il Nord Ovest: i Grandi Rossi Piemontesi.

***7^ Lezione (Lunedì 7 Marzo Ore 21.00)***

Campania, il nuovo confine del vino italiano di qualità; la Puglia con i suoi fiumi di vino sempre più protagonista del mondo enoico e la Basilicata con i suoi vini poco conosciuti.

***8^ Lezione (Lunedì 14 Marzo Ore 21.00)***

La Toscana, le zone della "tradizione" dei Grandi Rossi: Chianti Classico, Montalcino, Montepulciano e la costa

***9^ Lezione (Lunedì 21 Marzo Ore 20.00 sede da decidere)***

Esame finale; correzione degli elaborati.

*Quota di partecipazione totale al Corso 340 euro (+ 50 euro Quota Associativa 2022) comprendente il materiale didattico, le schede di degustazione e la degustazione di 5 vini ogni sera.*

Per iscriversi è necessario prenotarsi presso l'Enoteca Vignoli o effettuare un bonifico di 50 euro al c/c dell'Associazione IL SANTUCCIO IT67R0760102800000024509531.

*info@ilsantuccio.it tel. 055 5397658 cell. 347 3353985*